



／ 現地イタリアでも注目の実力派ワイン ／

ガンベロ ロッソ 高評価ワイン

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2023」



最高評価

トレビッキエーリ
3 グラス 獲得!

「10 年は熟成出来るポテンシャルがある」と語る自信作

ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2019
Soave Classico Monte Alto

モンテフォルテ ダルポーネ地区の複数の自家畑からのワインで、樽発酵、樽熟成させています。土壌は火山性で、石灰岩と粘土に富んでいます。60%を 20hL の大樽で、40%をバリック（2 回使用樽）で発酵、6～8 ヶ月澱と共に熟成させます。マロラクティック発酵をしているので酸が穏やかで、ろ過せず瓶詰めすることで豊かさと力強さが増しています。すばらしいアロマと味わいが特徴です。クリーンでほのかに青草の香りがあり、生き生きとした深みのあるノーズがバリックで熟成させたことを感じさせます。アーモンドやフローラルを思わせる風味が、豊かで深い果実味により保たれています。

【白・辛口】国／地域等：イタリア／ヴェネト 等級：D.O.C.

生産者：カ ルガーテ 葡萄品種：ガルガネガ

熟成：60%を 20hL の大樽で、40%をバリックで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：I-095／JAN：4935919050951／容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

— 2019 ヴィンテージについて —

春から夏にかけて異常気象の傾向がありました。春は気温が低い日が続き、例年を下回る平均気温でした。一方、夏は非常に暑く、最高気温を記録しました。9 月は晴天で夜は涼しく、恵まれた天候でした。ワインは酸と糖度のバランスのとれたヴィンテージと言えます。全体的には非常に興味深いヴィンテージとなりました。「10 年は熟成できるポテンシャルがある」とミケーレは話していました。





2004VT~2020VT まで 17 年連続で
最高評価**トレビッキエーリ (3 グラス)** 獲得!
毎年安定した品質で、完成度の高さが魅力

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2023」

アメデオ クストーツァ スペリオーレ 2020

Amedeo Custozza Superiore

畑やセラーでの探求を重ねた、力強く、しかもバランスがとれた、ピオーナ家の哲学を最も表現しているワインです。フェルナンダは収穫後にマイナス 20 度で凍らせます。冷凍庫のスイッチを切り、マイナス 2 度になったらプレスして、果汁を取り出します。凍らせることで果皮の細胞が壊れ、典型的な香りを引き出すことが出来ます。静置し澱引きした後、16~17 度で発酵させます。骨格のあるトレッピアーノとトレッピャネッロはバリックで、ガルガネガは 15~20hL のスラヴォニアオークの大樽で熟成させます。5 月末にブレンド、9 月まで瓶熟させます。美しく、照りのあるレモンイエロー、花や果実を思わせる香りや樽熟による芳醇な風味が豊かに広がります。柔らかな酸味、力強くコクがあり、非常に完成度の高い仕上がりです。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.

生産者：カヴァルキーナ

葡萄品種：ガルガネガ 40%、フェルナンダ 30%、トレッピアーノ 15%、トレッピャネッロ 15%

熟成：バリック(トレッピアーノ、トレッピャネッロ)、大樽(ガルガネガ)で熟成

品番：I-200/JAN：4935919052009/容量：750ml



¥2,860(本体価格¥2,600)



2020VT、2021VT と 2 年連続で
最高評価**トレビッキエーリ (3 グラス)** 獲得!
パオロレオが造るプリミティーヴォの代表作

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2022」

パッソ デル カルディナーレ

プリミティーヴォ ディ マンデウーリア 2020

Passo del Cardinale Primitivo di Manduria

畑はプーリア南東部のタラントに位置しています。土壌は砂質、樹齢 40 年、栽植密度は 4,000 本から 4,500 本/ha です。葡萄樹はプーリアの伝統的な株仕立て(アルベレッロ プリエーゼ)です。収穫した葡萄は除梗、破碎し、25 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8~10 日間発酵させます。その後、さらに果皮と共に 15~18 日間醸しを行い、タンニンと豊かなフレイバーを優しく抽出します。アメリカンオーク樽で 3 ヶ月熟成後、ステンレスタンクで 6 ヶ月寝かせます。輝きのある濃いルビーレッド、カシスを思わせる黒系のベリーの豊かなアロマに加え、ココナッツやリコリスの要素が混ざります。たっぷりとしたボディでバランスが良く、ベルベットのようになややかなタンニン、素晴らしい酸が全体を支えています。余韻にはスパイスを入れたジャムや野生のフルーツのニュアンスが漂います。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：D.O.C.

生産者：カンティーネ パオロレオ 葡萄品種：プリミティーヴォ

熟成：アメリカンオーク樽で 3 ヶ月、ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-955/JAN：4935919059558/容量：750ml



¥2,860(本体価格¥2,600)



2019VT が初選出されて以降、3 年連続で
最高評価**トレビッキエーリ (3 グラス)**を獲得！
ルカ フェラリスのフラッグシップ

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2021」

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート クラシック 2019 *Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic*

多様な特徴を持つ複数の畑からの葡萄で造ります。粘土と凝灰岩土壌で、標高は260m。グリーンハーベストを行います。土壌が硬い粘土質なので、力強いワインとなります。機械が入ることの出来ない急斜面のため、手摘みで収穫します。10～15日間、温度管理したロータリーファーメンター（回転式水平型発酵タンク）で発酵させます。25 日間の醸し期間中、一日一回、タンク内のパドル（櫂）を回転させ、色やアロマを抽出します。54hL の大樽でマロラクティック発酵させ、適度な酸素を供給し、ワインの香りをクリーンに保ちます。その後、大樽で6～9 ヶ月熟成させます。ろ過せず瓶詰し、3 ヶ月寝かせます。ブリク ド ビアंकに比べ色濃く、香りは深みがあります。

★「ワインアドヴォケート 2021.6.18」91 点

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

生産者：ルカ フェラリス 葡萄品種：ルケ

熟成：大樽で6～9 ヶ月、瓶で3 ヶ月

品番：I-635／JAN：4935919056359／容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)



2006VT～2019VT まで14 年連続で
最高評価**トレビッキエーリ (3 グラス)**を獲得！
名手が手掛けるピノ ビアンの傑作

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2021」

シルミアン ピノ ビアッコ 2019 *Sirmian Pinot Bianco*

シルミアンはナレッソの南の斜面の畑です。樹齢は40～80 年です。土壌成分は斑岩、大理石、片麻岩、雲母片岩、石灰と多彩です。標高700～900m と高く、日中は太陽をたくさん浴びて葡萄が育ちます。午後になるとアルプスの山から冷たい風が畑に吹き、温まった葡萄が一気に冷やされます。この寒暖差が、豊かな果実味としつかりとした酸をもたらします。この地区の高山気候による涼しい夏と穏やかな秋がピノ ビアッコに理想的な10 月半ばの遅摘みを可能にします。80%をステンレスタンク、20%を大樽で6 ヶ月熟成と共に寝かせます。リンゴや柑橘系の果実、熟したパイナップルの豊かなアロマがグラスいっぱいに広がります。古来の岩石が混ざった土壌由来のミネラル、エレガントで生き生きとした酸を感じるフレッシュな余韻があります。

★「ジェームス サックリング.com」95 点 ★「ワインアドヴォケート 2021.9.17」93 点

★「ワインエンシェージアスト」94 点

【白・辛口】国／地域等：イタリア／アルト アディジェ 等級：D.O.C.

生産者：ナルス マルグライド 葡萄品種：ピノ ビアッコ

熟成：80%をステンレスタンク、20%を大樽で6 ヶ月

品番：I-703／JAN：4935919057035／容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

トレビッキエーリを選出するための最終選考まで到達したワイン

2 bicchieri 赤2グラス

「赤2グラス」はトレビッキエーリ選出のための最終選考まで到達したワインに与えられます。
惜しくもトレビッキエーリ獲得とはなりませんでした、その品質の高さには確かなものがあります。



3年連続でトレビッキエーリ最終選考まで到達しており、
トレビッキエーリ獲得に期待が高まる、サロット家を代表する白ワイン
ロベルトが「繊細さがあり、直線的な味わいは、和食との相性の良さも楽しめる」と話すおすすめのガヴィ

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2023」

ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ ブリク サッシ 2021 Gavi del Comune di Gavi Bric Sassi

ブリク サッシは、ブリク=頂き、サッシ=石という意味で、山に近いところほど石が多く、土壌の特徴をよく表しています。南と南東向きで、標高270m、起伏があります。土壌は、マール（泥灰土）石灰岩。もともとは海であったため、ミネラル分を多く含んでいて、ワインにもしっかりと感じられます。石灰岩の中には、貝殻なども見られます。仕立てはギヨーです。低温で3~4ヶ月かけて発酵させます。澱と接触することで、ミネラルが与えられます。また、1ヶ月に1度は澱引きします。2ヶ月ステンレスタンクで熟成させ、瓶詰前にマイナス3~マイナス4度で酒石を落とします。その後2ヶ月瓶熟させます。熟した果実の甘さと柑橘系の引き締まった風味がすばらしく調和しています。



【白・辛口】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.
生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：コルテーゼ
熟成：ステンレスタンクで2ヶ月、瓶で2ヶ月
品番：I-569/JAN：4935919055697/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



2018 ヴィンテージからトレッピアーノ ディ ソアーヴェをブレンドし
より複雑さと魅力が増すワインとなりました

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2023」

ソアーヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ 2020 Soave Classico Monte Fiorentine

単一畑モンテ フィオレンティーネからのワイン。ミケーレ（現オーナー）の祖父フルヴィオが、1940年代にフランスから帰ってすぐ購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。火山性土壌のためミネラル感が豊富です。また、樹齢が高いため少ししか房を付けませんが、とても品質が高く長期熟成に適した葡萄を収穫することが出来ます。ルガーテの丘の北にある標高210~220mの畑で、南西向きです。面積は6ha。葡萄は10月中旬頃に3回に分けて収穫しています。16~18度に温度管理したステンレスタンクで10~15日間発酵後、ステンレスタンクで熟成させます。緑のハイライトのある曇色で、リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渇きをいやす酸味があり、フレイバーが長く続きます。



【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.
生産者：カ ルガーテ 葡萄品種：ガルガネガ、トレッピアーノ ディ ソアーヴェ
熟成：ステンレスタンク オーガニック認証：ユーロリーフ
品番：I-094/JAN：4935919050944/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)